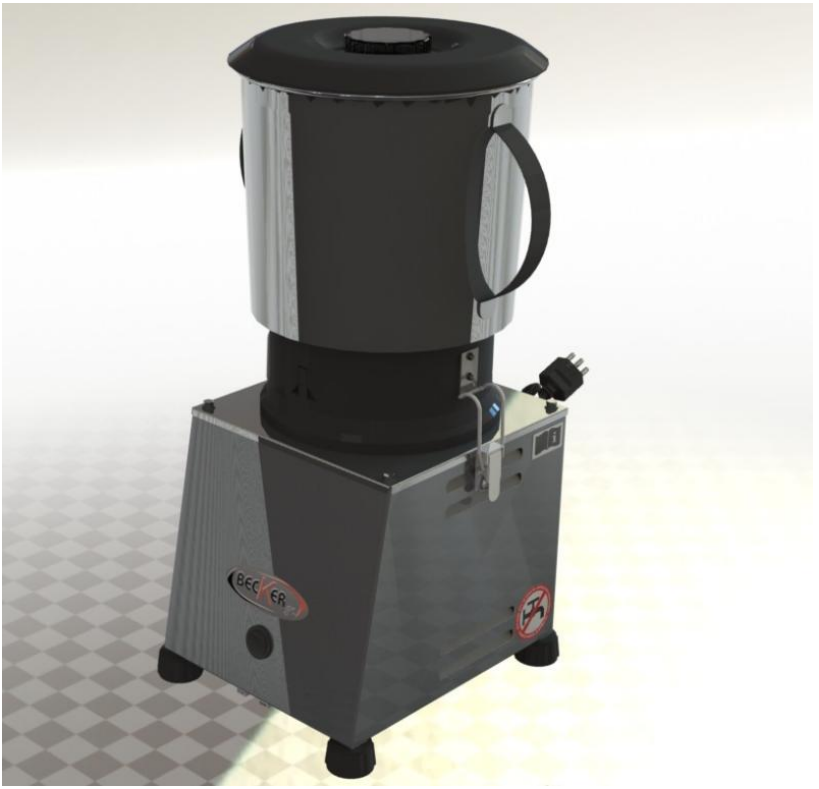
Manual de Instruções/ Termo de Garantia

RBT-4



Utilidade: Triturar, picar produtos alimentares a seco ou com adição de líquido. Exemplos:

- *Farinha de rosca;*
- *Carne moída;*
- *Purê de batata;*
- *Ingredientes para molhos (vinagrete);*
- *Maionese*

Sumário

1. INTRODUÇÃO ____ *4*

1.1 Características do produto ____ 4

1.2 Componentes de reposição ____ 4

1.3 Tempo aproximado de uso ____ 5

1.4 Segurança ____ 6

2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO ____ *8*

2.1 Instalação: ____ 8

2.1.1 Instalação elétrica: ____ 8

2.2 Pré-Operação ____ 9

2.2.1 Posicionamento do copo: ____ 9

2.2.2 Posicionamento da Tampa e Sobre Tampa: ____ 9

3. OPERAÇÃO ____ *9*

3.1 Acionamento ____ 9

3.2 Procedimentos para Operação ____ 9

3.3 Sistema de segurança ____ 10

3.3.1 Anteparo de Segurança do Copo ____ 10

3.3.2 Sistema Anti-rearme ____ 10

3.4 Limpeza e higienização ____ 10

3.5 Cuidados com os aços inoxidáveis ____ 11

4. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS ____ *11*

4.1 Práticas Básicas de Operação ____ 12

4.1.1 Perigos ____ 12

4.1.2 Advertências ____ 12

4.1.3 Avisos ____ 12

4.2 Cuidados e observações antes de ligar a máquina ____ 12

4.2.1 Perigo ____ 12

4.2.2 Avisos ____ 13

4.2.3 Cuidados ____ 13

4.3 Inspeções de Rotina ____ 13

4.3.1 Aviso ____ 13

4.3.2 Cuidados ____ 13

4.4 Operação ____ 13

4.4.1 Avisos 13

4.5 Após terminar o trabalho **13**

4.5.1 Cuidados 13

4.6 Manutenção **13**

4.6.1 Perigos 13

4.7 Avisos **14**

5. ANÁLISE E RESOLUÇÕES DE PROBLEMAS 14

5.1 Problemas, Causas e Soluções. **14**

6. NORMAS OBSERVADAS 15

7. MANUTENÇÃO 16

8. DIAGRAMA ELÉTRICO 17

9. TERMO DE GARANTIA 18

9.1 Preenchimento Termo de Garantia **20**

1. INTRODUÇÃO

1.1 Características do produto

CARACTERÍSTICAS	
MODELO	*RBT-4*
ALTURA:	*500 mm*
LARGURA:	*280mm*
PROFUNDIDADE:	*260mm*
TENSÃO NOMINAL:	*127V/220V (bivolt monofásico)*
PESO LÍQUIDO:	*7,20 kg*
POTÊNCIA:	*720 W (1/2CV)*
CONSUMO:	*0,72kWh*
ROTAÇÃO:	*1.700 RPM*
CAPACIDADE NOMINAL DO COPO:	*4,0L*

1.2 Componentes de reposição

Todos os componentes são fabricados seguindo um rigoroso padrão de qualidade, garantidos através da matéria-prima e processo produtivo moderno e padronizado.

COMPONENTES DE REPOSIÇÃO		
ÍTEM	*DESCRIÇÃO*	*RBT-4*
01	*PÉ DE BORRACHA M6x15*	*1*
02	*FECHAMENTO INFERIOR*	*2*
03	*CHAVE LIGA/PULSAR*	*3*
04	*GABINETE AÇO INOX*	*4*
05	*MOTOR – 1/2 CV 4P*	*5*
06	*TAMPA DO GABINETE*	*6*
07	*FLANGE SUP. MOTOR*	*7*
08	*ACOPLAMENTO FIX. ROSCA ESQUERDA*	*8*
09	*COPO INOX COMPLETO*	*9*
10	*BASE DO COPO*	*10*
11	*COPO INOX*	*11*
12	*MANCAL INOX COMPLETO C/ LAMINA*	*12*
13	*PORCA DO MANCAL*	*13*
14	*PINO DE TRAÇÃO*	*14*
15	*EIXO INOX DO MANCAL*	*15*
16	*RETENTOR INF. 6741*	*16*
17	*ROLAMENTO DO MANCAL 6201ZZ 2RS C3*	*17*
18	*DISTANCIADOR DO ROLAMENTO*	*18*
19	*BORRACHA DE VEDAÇÃO DO MANCAL*	*19*
20	*MANCAL INOX*	*20*
21	*RETENTOR SUP.6740*	*21*
22	*LÂMINA INOX TRITURAD.*	*22*
23	*PORCA DO EIXO*	*23*

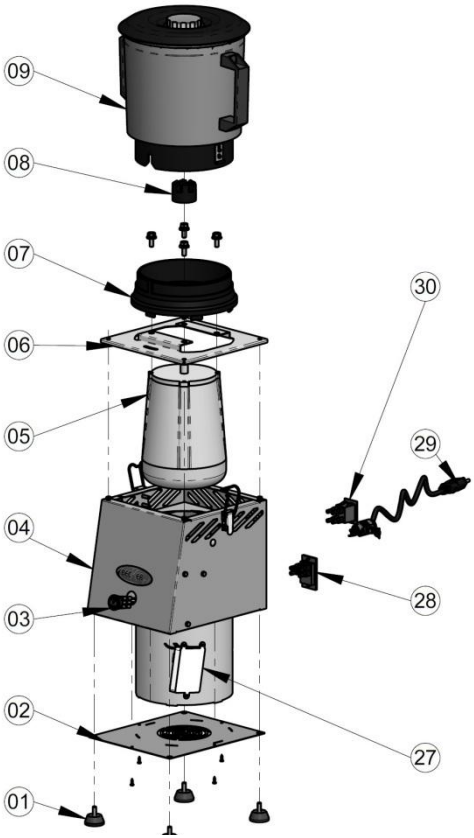


Figura 1 - Componentes de reposição

COMPONENTES DE REPOSIÇÃO		
ÍTEM	*DESCRIÇÃO*	*RBT-4*
24	*ANTEPARO DE SEG.*	*24*
25	*TAMPA DO COPO*	*25*
26	*SOBRE-TAMPA DO COPO*	*26*
27	*PLACA DE SEGURANÇA*	*27*
28	*CHAVE SELET. 127/220V*	*28*
29	*CABO PLUGUE*	*29*
30	*CHAVE GERAL*	*30*
32	*MANCAL INOX COMPLETO S/ LAMINA*	*32*
33	*PRENSA CABO*	*33*

1.3 Tempo aproximado de uso

Para um bom rendimento e durabilidade do produto, respeitar as informações contidas na tabela abaixo:

TEMPO APROXIMADO DE USO (em segundos)	
DIVERSOS	**TEMPO (EM SEG.)**
BACALHAU DESFIADO	3 à 6 seg.
FARINHA DE ROSCA	4 à 6 seg.
PASTA DE AMENDOIM	
RECHEIO DE CASTANHA	
RECHEIO DE NOZES	
MOLHO DE TOMATE	4 à 8 seg.
PURÈ DE BATATAS	6 à 10 seg.
MAIONESES	14 à 20 seg.

CARNES	**TEMPO (EM SEG.)**
HAMBÚRGUER	3 à 6 seg.
BIFE TÁRTARO	4 seg.
KIBES	
ALMÔNDEGAS	5 seg.
CARNE	5 à 10 seg.
CARNE PARA SALADA	6 à 10 seg.

PATES	**TEMPO (EM SEG.)**
ANCHOVA	3 à 6 seg.
LAGOSTA	
SALMÃO	
FÍGADO	4 à 8 seg.

CONDIMENTOS PARA SOPA	**TEMPO (EM SEG.)**
ALHO	2 à 4 seg.
CEBOLA	
SALSA	

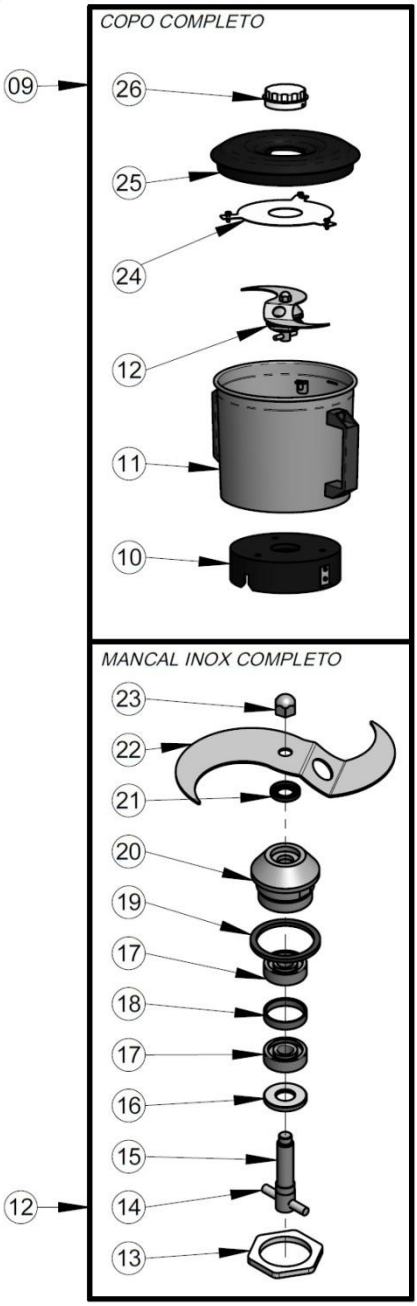


Figura 2 – componentes de reposição – continuação

TEMPO APROXIMADO DE USO (em segundos)	
FRUTAS E GELÉIAS	**TEMPO (EM SEGUNDOS)**
SALADA DE FRUTAS	2 à 4 seg.
GELÉIA DE MAÇÃ	3 à 6 seg.
GELÉIA DE PÊRA	
GELÉIA DE PESSEGO	

1.4 Segurança

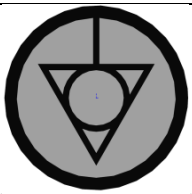
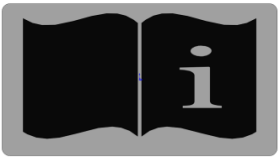
Antes de colocar o equipamento em funcionamento, leia com atenção todas as informações técnicas e instruções de uso contidas neste manual. Tudo isso para você ter um bom uso e conservação de seu Processador Industrial.

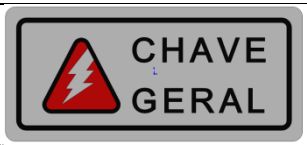
Quando usado incorretamente, o Processador Industrial é um equipamento potencialmente perigoso, por isso é necessário que o operador esteja devidamente instruído, para evitar acidentes.

Para evitar acidentes, seguir as instruções abaixo:

- Antes de ligar, verifique se a tensão da rede elétrica corresponde com a da máquina, identificada no cabo elétrico;
- É necessário utilização de tomada com aterramento, verificar se a tomada de fornecimento da rede possui aterramento;
- Para evitar riscos de choque elétrico, nunca utilize o equipamento com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido;
- Nunca utilize água diretamente no equipamento;
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço;
- Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/ balcão ou que toque superfícies quentes;
- Se o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma, ou não funcione, é necessário levar em uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico;
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais;
- Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento;
- Nunca utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos durante a operação;
- As lâminas são afiadas. Manipule-as com cuidado;
- Sempre coloque a Tampa do Copo (fig.2, n° 25);
- Sempre segure o Copo (fig.1, n° 9), se soltar, desligue o equipamento imediatamente;
- Ao misturar produtos quentes, remova a Sobre Tampa (fig. 2, n° 26) da Tampa (fig. 2, n° 25) e mantenha as mãos afastadas do orifício da tampa, para evitar queimaduras;

- Nunca toque as lâminas com o equipamento em funcionamento;
- Não utilize o equipamento ao ar livre;
- Não deixe seu processador funcionando sem supervisão;
- **Não se deve**:
  - ✓ Processar misturas por muito tempo. Lembre-se de que o processador realiza suas tarefas em alguns segundos (**ver tabela do item 1.2 – tempo aproximado de uso**). Portanto nunca mantenha o produto processando por períodos superiores ao informado devido o superaquecimento de funcionamento do motor;
  - ✓ SOBRECARREGAR o copo com porções muito pesadas ou grandes. Devem ser colocados os produtos em porções menores para evitar a sobrecarga e/ou aquecimento excessivo do motor, pois dessa forma será diminuída a vida útil do processador ou poderá até queimar o motor, perdendo a garantia. Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconecte o cabo da tomada de força e remova uma parte do alimento antes de iniciar novamente a operação (VERIFIQUE A SEQUÊNCIA DE USO CORRETO DO PROCESSADOR);
- Faz-se necessário que o equipamento trabalhe em condições mínimas de cuidados e higiene, verificando se a base ou mesa onde o processador esteja trabalhando não apresente sujeira ou umidade para não ser sugado pela ventilação do motor;
- LEMBRE-SE: o não cumprimento dessas instruções no manuseio do processador terá como consequência o aquecimento excessivo e/ou uma sobrecarga no funcionamento do processador, onde poderá ocorrer a queima do motor, caracterizando a perda da garantia de 6 (seis) meses fornecida pela fábrica devido ao uso inadequado do equipamento.

SIMBOLOGIA	DESCRIÇÃO
	Etiqueta simbologia equipotencial – destina-se para a conexão de condutos de ligação equipotencial externo;
	Manual de instruções – simbologia que orienta o usuário a leitura do manual;
	Proibido jatos de água – simbologia que informa sobre os cuidados com jatos de água;



Chave geral – Simbologia que identifica a chave geral do equipamento

Aterramento – Identifica o ponto de aterramento

IMPORTANTE
Para maior segurança do usuário, este equipamento é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

IMPORTANTE
Certifique que o cabo de alimentação esteja em perfeitas condições de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda a especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE
Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoa com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

IMPORTANTE
Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

IMPORTANTE
Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica

IMPORTANTE
Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.

2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

2.1 Instalação:

Colocar o equipamento sobre uma base firme, seca e nivelada, com altura aproximada de 850mm.

2.1.1 Instalação elétrica:

Verificar se a tensão elétrica do equipamento corresponde a tensão elétrica da rede elétrica – 127/220V.

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente conectados para ligar o equipamento.

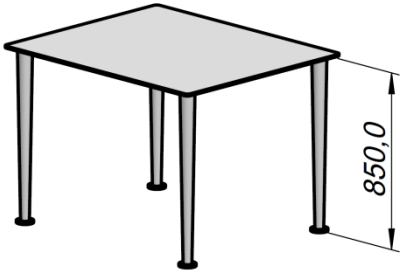


Figura 3 – Altura recomendada

IMPORTANTE
Para cada manutenção ou limpeza do equipamento, desligue a chave geral.

IMPORTANTE
Certifique que a tensão da rede elétrica é compatível com a tensão elétrica indicada no equipamento

Figura 4 – Chave geral

2.2 Pré-Operação

Primeiramente verificar se o Processador está bem firme na base. Antes de usá-lo, você deverá lavar todas as partes que entrarão em contato com o alimento com água e sabão.

2.2.1 Posicionamento do copo:

Sempre coloque e retire o copo (fig. 1, n° 9) segurando firmemente pela alça.

IMPORTANTE
Nunca coloque ou remova o Copo com o equipamento ligado ou ainda em movimento

2.2.2 Posicionamento da Tampa e Sobre Tampa:

O copo possui uma Tampa (fig. 1, n° 25) de material atóxico, proporcionando uma excelente vedação durante o processo. Sempre manter a Tampa devidamente posicionada sobre a borda do copo, conforme figura ao lado;

A Sobre Tampa (fig. 1, n° 26) é utilizada para visualizar os alimentos durante o processo e também para adicionar produtos com o equipamento ligado. Para remover a Sobre Tampa, basta girá-la no sentido horário até que esta se solte, em seguida basta puxá-la para cima.

Figura 5 – Mont. da Tampa no Copo

3. OPERAÇÃO

3.1 Acionamento

Para ligar seu equipamento proceda da seguinte forma:

1. Introduza o plugue do equipamento na tomada;
2. Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave Liga/ Desliga/ Pulsar (fig. 1, n° 3) para a posição “I”.
3. Para desligar o equipamento, pressione a mesma chave para a posição “O”.

3.2 Procedimentos para Operação

1. Antes de utilizar o equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.3).
2. Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho;

3. Remova a Tampa juntamente com o Sobre Tampa do Copo;
4. Coloque o produto que será processado com o equipamento desligado;
5. Não ultrapassar a capacidade máxima de cada copo – **determinada pelo Anteparo de Segurança**;
6. Posicione a Tampa com Sobre Tampa no Copo (conforme informado no item 2.2.2 deste manual).

Figura 6 – Limite máximo do copo

IMPORTANTE
Nunca ligue o equipamento a vazio, pois danos irreparáveis irão ocorrer.

3.3 Sistema de segurança

3.3.1 Anteparo de Segurança do Copo

O Copo (fig. 1, n° 9) possui um Anteparo de Segurança (fig. 2, n° 24), desenvolvido para reduzir o acesso dos membros do usuário na Lâmina (fig. 2, n° 22), garantindo maior segurança do usuário.

IMPORTANTE
Nunca remova o Anteparo de Segurança do Copo.

3.3.2 Sistema Anti-rearme

Este equipamento possui um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

Após restabelecer a energia elétrica, desligue e ligue a chave elétrica para voltar a funcionar o equipamento.

3.4 Limpeza e higienização

IMPORTANTE
Retirar o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de coloca-lo em operação por um período prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

- Sobre Tampa (fig. 2, n° 26);
- Tampa (fig. 2, n°25);
- Copo (fig. 1, n° 9).

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

IMPORTANTE
Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.

IMPORTANTE
Para limpeza das lâminas, deve-se tomar muito cuidado com as partes cortantes da faca, pois as mesmas são muito afiadas.

IMPORTANTE
Nunca faça limpeza com o equipamento ligado à rede elétrica. Retire o plugue da rede elétrica. Antes de retirar o copo certifique-se que a lâmina esteja parada

IMPORTANTE
Lavar todas as partes móveis com água quente e sabão neutro. Para limpeza do gabinete, utilize um pano umedecido com a mesma solução.

3.5 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de "ferrugem", que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada.

Fazer a limpeza utilizando água, sabão ou detergentes neutros imediatamente após a utilização do equipamento, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida enxaguar com água corrente e secar imediatamente com um pano seco e macio para evitar umidade nas peças, principalmente nas arestas.

IMPORTANTE
Soluções ácidas, salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, acido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Não utilizar produtos abrasivos como esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, pois além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem o contaminando. Nunca utilizar instrumentos pontiagudos ou similares para fazer qualquer tipo de raspagem.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidável: poeiras, graxas, soluções ácidas, como o vinagre, sucos de frutas, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS

IMPORTANTE
Caso algum dos itens das NOÇÕES DE SEGURANÇA não se aplique ao seu produto, desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos o até mesmo a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

O usuário deve ter noção da localização da chave Liga/ Desliga e das demais botoeiras, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da máquina com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação dever ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

Use somente os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.

Nunca altere as características originais do equipamento.

Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada (ATA).

4.2 Cuidados e observações antes de ligar a máquina

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique que todas as instruções contidas neste manual estejam completamente compreendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, dever ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão das correias/ correntes, NÃO coloque os dedos entre elas e nem nas engrenagens.

4.3.2 Cuidados

Verifique o motor e as partes deslizantes e girantes do equipamento, quando há ruídos anormais.

Verifique a tensão das correias/ correntes e substitua o conjunto, caso alguma correia, corrente ou engrenagem apresente desgaste.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

Somente funcionários treinados e qualificados podem operar o equipamento.

Jamais opere a máquina sem os seus acessórios de segurança.

4.5 Após terminar o trabalho

4.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso, desligando-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de liga-la novamente.

Verifique os níveis de fluidos.

Ao verificar a tensão das correias ou correntes, NÃO coloque os dedos entre as correias ou as correntes e nas engrenagens.

4.6 Manutenção

4.6.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE
Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

5. ANÁLISE E RESOLUÇÕES DE PROBLEMAS

5.1 Problemas, Causas e Soluções.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não liga	Falta de energia elétrica	Verifique se existe energia elétrica
	Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina	Chame a assistência técnica autorizada
Cheiro de queimado e/ou fumaça	Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina	Chame a assistência técnica autorizada
A máquina liga, porém quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	Energia irregular	Verifique se o plugue está devidamente conectado
	Problemas com o motor elétrico	Chame a assistência técnica autorizada
Cabo elétrico danificado	Falha no transporte do produto	Chame a assistência técnica autorizada
Ruídos estranhos	Rolamento defeituoso	Chame a assistência técnica autorizada
O produto não tritura	Pedaços muito grandes, impossibilitando o contato com a hélice	Corte o produto em pedaços menores, de aproximadamente 3,5cm
	Hélice sem afiação	Chame a assistência técnica autorizada
Vazamento no copo	Problema no sistema de vedação	Chame a assistência técnica autorizada

6. NORMAS OBSERVADAS

IEC 60335-1/2006

IEC 60335-2-64/2008

Os itens abaixo entre outros mencionados na norma regulamentadora NR-12 devem ser observados para segurança.

- Classificação;
- Marcação e instruções;
- Proteção contra acesso às partes vivas;
- Partida de aparelhos operados a motor;
- Potência e corrente absorvida;
- Aquecimento;
- Corrente de fuga e tensão suportável na temperatura de operação;
- Resistência à umidade;
- Corrente de fuga e tensão suportável;
- Funcionamento em condição anormal;
- Estabilidade e riscos mecânicos;
- Resistência mecânica;
- Construção;
- Fiação interna;
- Componentes;
- Ligação de alimentação e cordões flexíveis externos;
- Terminais para condutores externos;
- Disposição para aterramento;
- Parafusos e ligação;
- Distâncias de escoamento, distâncias de separação;
- Resistência ao calor e fogo;
- Radiação, toxidade e riscos similares.

Consulte: www.mte.gov.br

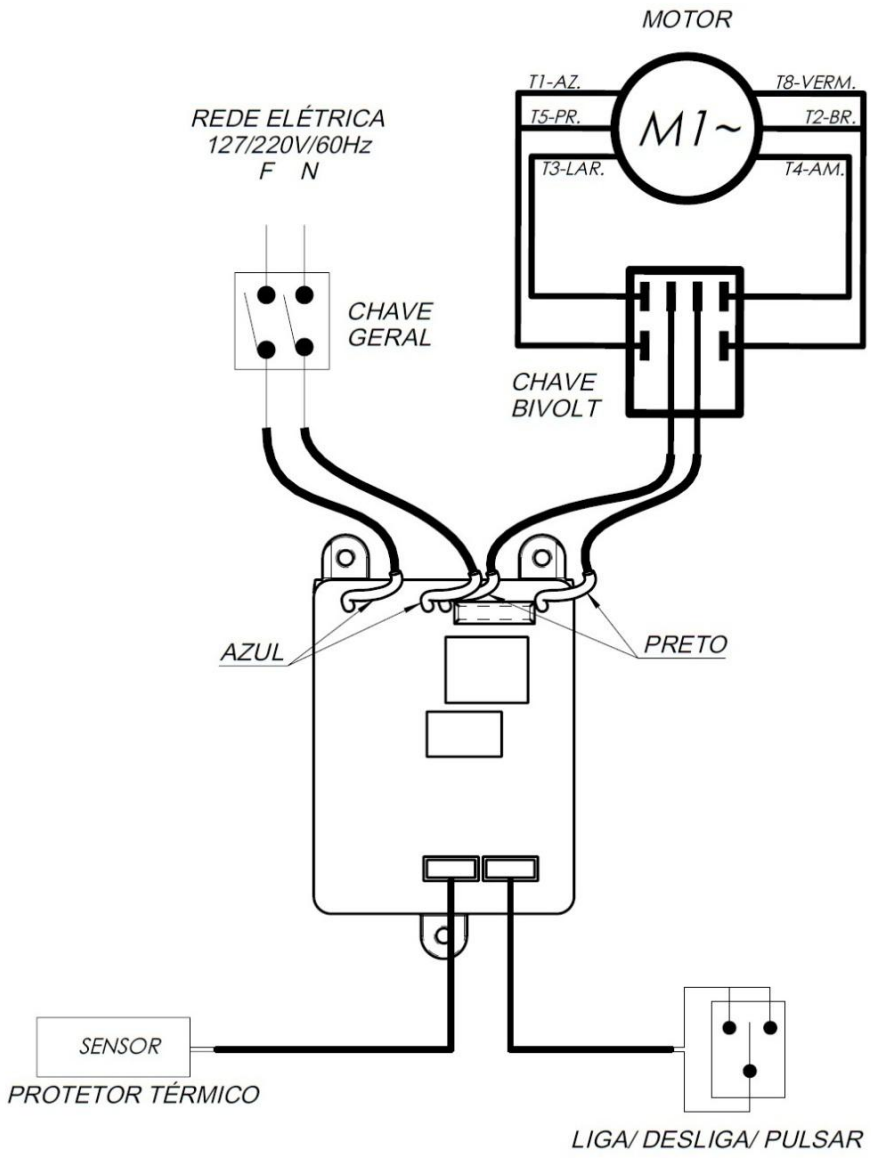
7. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, proporcionando aumento da vida útil e da segurança.

- Limpeza – Verificar o item 3.3 Limpeza deste manual;
- Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão;
- Contatos – Chave liga/desliga. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal;
- Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação deste manual;
- Verificar e executar mensalmente:
    - Verificar instalação elétrica;
    - Medir a tensão da tomada;
    - Medir a corrente de funcionamento e conferir com a nominal;
    - Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
    - Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica
- Verificar e executar a cada 3 meses:
    - Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica;
    - Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos;
    - Verificar retentores, anéis o'rings, e demais sistemas de vedação.

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

Abaixo representação esquemática da instalação elétrica/ segurança:



9. TERMO DE GARANTIA

GARANTIA DE FABRICA.

A Becker Equipamentos, fabricante dos produtos BECKERgo, compromete-se a garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação desde que seja feita a apresentação da respectiva NOTA FISCAL de VENDA ao CONSUMIDOR, contendo o NUMERO de SERIE do equipamento.

Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato por meio das opções relacionadas abaixo para solucionar o problema apresentado.

- lojista ou revendedor do produto;
- assistência técnica autorizada (A.T.A.);
- Becker Equipamentos pelos telefones (47) 3350 3986 ou através do e-mail setortecnico@beckerequipamentos.com.br

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela Becker Equipamentos ou qualquer A.T.A. da empresa, dentro do prazo de garantia estabelecido do componente, sendo indispensável a apresentação da respectiva NOTA FISCAL de VENDA ao CONSUMIDOR contendo o NUMERO DE SERIE do equipamento.

PRAZO DE GARANTIA

- Garantia de Fabrica dos Componentes Elétricos e Eletrônicos: pelo período de 03(três) meses do prazo legal estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC).
- Garantia de Fabrica dos Componentes Mecânicos: pelo período de 06(seis) meses, sendo 03(três) meses o prazo legal estabelecido pelo CDC somando a 03(três) meses do prazo complementar concedido pela Becker Equipamentos.
- Garantia dos Motores Elétricos de Escova: pelo período de 06(seis) meses, sendo 03(três) meses o prazo legal estabelecido pelo CDC somando a 03(três) meses do prazo complementar concedido pela Becker Equipamentos.
- Garantia dos Motores Elétricos de Indução: pelo período de 01(um) ano fornecido pela própria fabricante do motor através de sua rede de assistências técnicas credenciadas em todo o Brasil.
- Garantia de Fabrica das Peças Originais de Reposição: pelo período de 03(três) meses do prazo legal estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC).

IMPORTANTE: a garantia não abrange componentes que sofrem desgastes naturais ocorridos pela frequência de uso dos equipamentos tais como: laminas de corte, discos de corte, facas de corte, tacos de nylon, correias, retentores de vedação, arruelas de fibra, óleo lubrificante entre outros.

FATORES QUE ANULAM A GARANTIA DE FABRICA

Fica automaticamente extinta a garantia se o produto sofrer danos originados por:

- o não cumprimento das informações e orientações técnicas;
- utilização em desacordo com o manual de instrução;
- falta de limpeza e higienização do equipamento;
- presença de agua acumulada no equipamento;
- exposição a agentes químicos e/ou corrosivos;
- instalação inadequada ou deficiente da rede elétrica;
- assistência técnica prestada por pessoas ou empresas sem autorização da Becker Equipamentos;
- avaria no transporte do produto;
- quedas ou pancadas;
- prolongada falta de utilização do equipamento;
- armazenamento ou estocagem inadequada do produto;
- termino do período de validade da garantia.

Becker Equipamentos Industriais Ltda.
Rua Alberto Muller, 2180 – Limeira Baixa
88356-001 – Brusque – SC
Fone: (47) 3350-3986
Fax: (47) 3350-4784
CNPJ 08.488.682/0001-35

"Nunca fale mentiras, nem diga palavras perversas"
Provérbios 4.24

9.1 Preenchimento Termo de Garantia

Do Produto:	Código:	N° do lote: .....
Da Nota Fiscal:	N° da Nota:	Data Emissão: ...../...../.....
Do Revendedor:	Nome:	
	Endereço:	
Do Consumidor:	Nome:	
	Endereço:	
Carimbo/ Assinatura do Vendedor:		

Becker Equipamentos Industriais Ltda
Fone: (47) 3350-3986
Fax: (47) 3350-4784
Brusque – Santa Catarina – 88356-001

www.beckerequipamentos.com.br